MANUAL GERAL DE USO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

FORNOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS A GÁS

IMPORTANTE

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

A METALNOX possui uma rede de serviço autorizado que cobre as principais regiões do Brasil, contando com técnicos preparados para melhor atendê-lo.
Utilize para reparos eventualmente necessários, durante a vida útil de seu FORNO COMERCIAL OU INDUSTRIAL À GÁS, nossa Rede Autorizada indicada no folheto que segue anexo.

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

A METALNOX oferece aos seus consumidores/usuários o serviço de atendimento ao consumidor, se dispondo a receber sugestões, reclamações e fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, no uso correto, auxiliando em tudo que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.
Ligue diretamente para o número (0xx21) 2472-1300, ou se preferir, escreva para o Endereço abaixo. sac@metalnox.ind.br.

Rua Otranto, Nº 1236 – Parada de Lucas
Rio de janeiro - RJ - CEP 21241-090
Tel.: (0xx21) 2472-1300
E-mail: sac@metalnox.ind.br

FORNOS PARA ASSADOS - À GÁS

1 – INSTALAÇÃO

- Antes de instalar seu forno à gás METALNOX, alguns cuidados devem ser tomados quanto a ligação do cilindro de gás, reguladores, mangueiras e conexões. Todos os fornos são fabricados originalmente para alimentação através de GLP (Gás de botijão P13 ou P45). Portanto, todas as instruções contidas neste Manual são para este sistema. Para produtos a serem fabricados para uso de GN (Gás Natural) o mesmo deve ser pedido na loja, no ato da compra.

- Ao fazer a instalação do seu forno à gás é importante que se deixe um espaço livre nas laterais de 20cm, na parte superior de 25cm e na parte inferior de 30cm. Nunca apoie diretamente o seu forno a gás sobre bancadas de granito, vidro ou cerâmica. Normalmente estes materiais não suportam temperaturas elevadas.

- Verifique se foi instalado o click regulador de pressão, pois todos os fornos são preparados para operar em baixa pressão (GLP). No caso de Gás Natural, não há necessidade de instalar o click regulador de pressão (GN).

- Verifique se todo o sistema de condução do gás GLP ou GN (Mangueiras, Reguladores, Conexões...) estão em perfeitas condições de funcionamento.

- Certifique-se de que há gás suficiente no botijão capaz de alimentar o seu forno. O aparecimento de crostas de gelo na superfície externa dos botijões, é sinal de insuficiência de carga de gás, o que naturalmente prejudicará o funcionamento do forno.

2 – OPERAÇÃO

- Certifique-se de que todos os passos para a instalação do forno foram seguidos corretamente, inclusive se há gás no cilindro.

- Para ligar o seu forno, introduza o acendedor no(s) furo(s) central(is), abaixo da porta (modelos FT1G - 01 furo e NT1G - 02 furos), em seguida gire o registro do gás no sentido anti-horário. Para os demais modelos (PG's), puxe a gaveta, até que apareçam os queimadores, aproxime o acendedor e gire a haste do registro abrindo a passagem de gás, após os queimadores acesos, retorne a gaveta para dentro do forno.

- O preaquecimento do forno deve ser feito até o termômetro indicar 200ºC, isto significa que ele estará ligado aproximadamente 25 minutos.

- Após o pré-aquecimento, regule o registro para mais ou para menos de acordo com o tipo de alimento a ser assado. A temperatura de trabalho será sempre indicada pelo termômetro.

Ao operar o seu forno, lembre-se de sempre girar as assadeiras no interior da câmara. Este procedimento ajuda a tornar o assado mais uniforme.
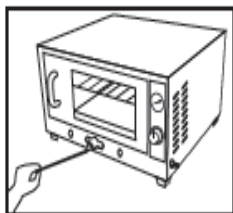
TABELA SUGESTIVA DE TEMPO E TEMPERATURA PARA ALGUNS ASSADOS – FORNOS ELÉTRICOS E A GÁS

ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA	TEMPO DE ASSADO
Bolo Comum (forma alta)	180º	40 a 45 minutos
Bolo Comum (assadeira)	200º	35 a 40 minutos
Biscoitos	180º	15 a 20 minutos
Tortas (com recheio)	200º	40 a 50 minutos
Frango	200º a 250º	45 a 60 minutos
Pizza	200º a 250º	5 a 10 minutos
Contra-filé	200º a 250º	50 a 60 minutos
Pernil	180º a 220º	60 minutos
Filé de peixe	200º	25 minutos
Peixe inteiro	200º	40 minutos

SUGESTÃO DE ALIMENTAÇÃO EM GLP - FORNOS A GÁS	
NEW CHEF	
PG8 PG9	01 Botijão P13-GLP
PG8D PG9D PG10 PG10D	01 Botijão P45-GLP
PROFISSIONAL CHEF	
FT1G / NT1G	02 Botijões P45-GLP

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

• Antes de proceder qualquer operação de limpeza, certifique-se de que o forno está desligado a pelo menos 30 minutos com a porta da câmar aberta.

• Nos Fornos elétricos, **CUIDADO** para não tocar nas resistências, e nas partes internas do seu forno, pois elas são as últimas a voltarem à temperatura ambiente.

Nos Fornos a gás, os resíduos proveniente dos trabalhos diários e que ficam depositados na pedra e também na gaveta (Fornos PG's) devem ser removidos diariamente, isso evita a proliferação de insetos.

• Para a limpeza interna do seu forno elétrico use apenas um pano seco e espátula. Para remover os resíduos corrosivos, use apenas esponjas macias e sabão neutro.
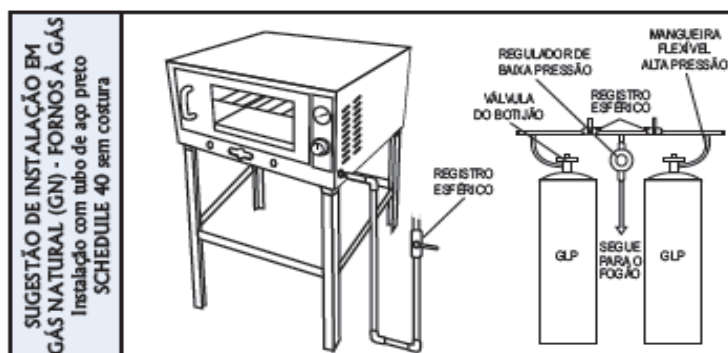
TABELA DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		PROFISSIONAL CHEF		NEW CHEF		
MODELOS		FT1G	NT1G	PG8	PG9	PG10
QUANTIDADE DE CAMÂRA		1	1	1	1	1
VOLUME EM LITROS POR CÂMARA (L)		70	126	67,5	120	202,5
QUANTIDADE DE QUEIMADORES POR CÂMARA		1	2	2	3	4
QUANTIDADE DE PEDRAS REFRATÁRIAS POR CÂMARA		2	3	2	2	4
DIMENSÕES DAS PEDRAS EM mm		480x343x20	680x298x20	450x290X20	570x395x20	435x445x20
CONSUMO DE GÁS (GLP - g/h) PRESSÃO NOMINAL 300mmca		800	1000	350	525	900
CONSUMO DE GÁS (GN - m3h) PRESSÃO NOMINAL 200mmca		0,928	1,16	0,406	0,609	1,044
DIMENSÕES EXTERNAS (mm)	FRENTE (X)	1010	1205	585	935	1035
	PROFUNDIDADE (Y)	600	800	760	760	1070
	ALTURA (Z)	430	430	420	420	420
DIMENSÕES INTERNAS (mm)	FRENTE (X)	700	900	460	800	900
	PROFUNDIDADE (Y)	500	700	600	600	900
	ALTURA (Z)	200	200	250	250	250
VÃO LIVRE DA PORTA (mm)		200	200	250	250	250
PESO BRUTO (Kg)		63	90	41	82	107

ANTES DE PROCURAR UM SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO, VEIFIQUE:

SINTOMAS	SOLUÇÕES
O QUE FAZER QUANDO O FORNO NÃO ENTRA EM FUNCIONAMENTO AO SER LIGADO?	Se o forno utiliza gás GLP (Gás liquefeito de Petróleo armazenado em botijões), verifique se há gás no botijão para alimentá-lo regularmente. Se o CLICK regulador de pressão está instalado, é o indicado para o modelo de forno. No caso da alimentação do forno ser feita com o GN (Gás Natural), verifique se o registro que regula a entrada de gás está aberto, em perfeitas condições de funcionamento e se há pressão suficiente na rede para alimentá-lo. Nos fornos que utilizam GN (Gás Natural) é normal que a potência dos queimadores diminua nos horários de almoço e janta, pois nesse período existe um uso acentuado da rede de alimentação, que diminui a pressão de entrada de gás. Verifique se existe vazamentos nas mangueiras, tubos e conexões, bem como se as mesmas estão devidamente conectadas. Para fazer essa verificação preliminar, basta usar espuma e sabão sobre as conexões e reguladores de pressão. Nunca use fogo.
O QUE FAZER SE OS ALIMENTOS ASSAM MAIS NO FUNDO DA CÂMARA DE COCÇÃO?	A região dentro da câmara de cocção, próximo à porta, tende a ficar menos quente que no fundo. Sugerimos que, para obter um assado mais uniforme, gire as assadeiras, bem como se intercale as de cima (apoiadas nas grades) com as de baixo (apoiadas no lastro) durante o tempo de assado.
O QUE FAZER QUANDO HÁ UM LEVE ENFUMAÇAMENTO NO INTERIOR DA CÂMARA DE COCÇÃO?	Ao ligar pela primeira vez o forno, é importante que faça o preaquecimento com o registro regulador de gás na posição máxima e com a câmara de cocção vazia, durante 25 minutos, até atingir a temperatura de 200ºC (Graus Celsius). Este procedimento eliminará possíveis resíduos que se encontrem nas paredes internas da câmara de cocção, e que podem, eventualmente, produzir um pequeno esfumaçamento, o que é normal.
O QUE FAZER QUANDO CHAMAS AVERMELHADAS SURGEM NOS PRIMEIROS CICLOS DE PRODUÇÃO?	Não se preocupe! É normal que durante os primeiros ciclos de produção do seu forno, as chamas produzidas pelos queimadores se apresentem avermelhadas nas extremidades. Isto ocorre quando as chamas entram em contato com as paredes externas dos queimadores e atingem sua camada superficial de proteção. Se após as primeiras queimas essa situação permanecer, entre em contato com a rede credenciada de assistência técnica e solicite a visita de um técnico.
O QUE FAZER QUANDO HÁ ODOR CONSTANTE DE GÁS NO AMBIEMTE ONDE O FORNO ESTA INSTALADO?	Este é um indício preocupante e perigoso. Significa que pode ter ocorrido um problema na instalação do forno. Se no ambiente só existe um forno instalado e usa GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), verifique se o CLICK regulador de pressão está adequadamente instalado, se é o indicado e se as mangueiras, tubos e conexões estão devidamente conectados. No caso de alimentação feita por GN (Gás Natural), ele já chega ao forno em baixa pressão, o que diminui o esforço sobre as conexões. Mesmo com o risco diminuído, verifique também se as mangueiras, tubos e conexões estão devidamente conectados. Em ambas as situações (GLP ou GN), verifique, utilizando espuma e sabão sobre as conexões, se existem possíveis vazamentos de gás. É importante que antes de iniciar esses procedimentos de verificação de possíveis defeitos, se evacue o local onde o seu forno está instalado, e não acenda, em hipótese alguma, fósforos, isqueiros ou quaisquer outros produtos que produzam combustão.

PARABÉNS

Você está adquirindo um produto feito com a tecnologia e experiência de quem fabrica FORNOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS ELÉTRICOS E À GÁS há 25 anos.
Este manual é destinado ao usuário, extensivo à rede de assistência técnica e revendedores. Foi elaborado com o objetivo de transmitir informações necessárias para Instalação, Operação e Manutenção, garantindo uma maior durabilidade do seu forno.
A utilização dos FORNOS METALNOX sem a leitura do manual coloca em risco a segurança do usuário, bem como a sua eficiência e vida útil.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Certificamos que os produtos **METALNOX** destinados ao uso comercial ou industrial possuem um prazo de garantia de 90 dias, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor Art.26 (Lei 8.078 11/09/90). O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva de entrega do produto ao primeiro comprador. O revendedor dos produtos **METALNOX** deve fazer constar na Nota Fiscal de venda a data de entrega do produto bem como a entrega deste certificado e manual de instruções. Este certificado só é válido quando acompanhado da Nota Fiscal de compra.
Os **Fornos à Gás METALNOX** saem da fábrica preparados para utilização em GLP (gás liquefeito de petróleo), podendo ser transformados para gás de rua (natural ou manufaturado). Já os **Fornos Elétricos** saem com voltagens de 127v ou 220v, de acordo com as especificações do revendedor estando em conformidade com a ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e as leis especificas municipais, estaduais e federais. Os produtos perdem a garantia se forem constatados: ação de agentes da natureza, instalações impróprias ou instalações em rede inadequada, mau uso ou acidente, caso fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas neste documento e no manual de instruções.
Solicite o manual de instruções de seu fornecedor de gás para ter as informações específicas dos distribuidores. A transformação do produto de GLP para outro tipo de gás, não está coberta por esta garantia contratual. Nossos revendedores estão orientados a entregar os produtos **METALNOX** de acordo com o pedido por escrito do consumidor, devendo especificar o tipo de gás a ser usado.
Peças e componentes necessários à instalação e funcionamento do **forno METALNOX:**
- Fornos Elétricos (disjuntores, cabos elétricos, tomadas, conectores, etc.);
- Fornos à Gás (mangueiras, click regulador de pressão, abraçadeiras, etc.), cabem exclusivamente ao consumidor/usuário e estão fora da responsabilidade **METALNOX**. A instalação dos **Fornos METALNOX** e reparos eventualmente necessários terão que ser efetuados pela assistência técnica autorizada.
O uso de serviços de terceiros não autorizados pela **METALNOX** tornará nula e sem efeito a presente garantia. A **METALNOX** tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza terceiros a julgarem supostos defeitos apresentados durante a vigência da garantia.

Quanto às peças, não estão cobertas pela garantia: vidros temperados, pedras refratárias e toda a parte elétrica, bem como peças que apresentem desgastes naturais decorrentes de mau uso ou inobservância as instruções contidas no Manual de Instruções. As visitas serão gratuitas dentro do período de garantia, no perímetro urbano das cidades onde existam serviços autorizados.
Fora do perímetro urbano e nas cidades que não possuírem serviços autorizados, será cobrada uma taxa de Locomoção por Km rodado ou custo de transporte (ida e volta) e estadia do técnico até o município do consumidor, conforme tabela em vigor.
A **METALNOX** oferece aos adquirentes dos seus produtos os serviços de orientação ao consumidor, ou através do telefone **(0 xx 2 1) 2472 - 1300** e do e-mail: **sac@metalnox.ind.br**, se dispondo a receber sugestões, reclamações, fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, no uso correto e auxiliar em tudo o que se fizer necessário para efetiva utilização dos direitos previstos nesta garantia.

CERTIFICADO DE GARANTIA

MODELO ____________________
N° DE SÉRIE ____________________
DATA DA COMPRA ____________________
NOTA FISCAL N° ____________________
PROPRIETÁRIO ____________________
ENDEREÇO ____________________
REVENDEDOR ____________________

OBS.: À METALNOX reserva-se o direito de proceder a alterações técnicas em seus produtos sem prévio aviso, bem como nas condições descritas neste manual sem que, com isto incorra em qualquer obrigação ou responsabilidade para a mesma.